Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 9 stycznia 1926 roku. № 2

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTR. ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLIT. POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Rok 4. Warszawa, 9 stycznia 1926 roku. № 2

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Wyrób piwa sposobem Nathana.

(Dokończenie).

Z chwilą zakończenia głównej fermentacji rozpoczyna się w systemie Nathana bardzo ciekawe zjawisko, jakiem jest przyspieszone dojrzewanie piwa. Wspominaliśmy już, że w pewnym momencie wyrobu piwa, każde piwo posiada smak i zapach młodego piwa.

Dotychczas piwo traciło ten niemiły zapach i smak w piwnicy, gdzie pozostawało zazwyczaj w ciągu kilku miesięcy. W piwnicy piwo podlegało fermentacji wtórnej, przyczem traciło swój niemiły zapach i smak, dzięki ulatniającemu się kwasowi węglowemu. Dopiero po zakończeniu tego długotrwałego okresu piwo było dojrzałe.

W systemie Nathana do piwa zostaje tłoczony prąd kwasu węglowego, którego zadaniem jest usunięcie lotnych związków i przyspieszenie dojrzewania. Postępowanie to, zależnie od rozmiarów Hansena, trwa od 24 do 48 godzin.

Zanim rozpocznie się działanie kwasu węglowego należy usunąć z piwa jaknajwięcej drożdży. Następnie przemywa się piwo kwasem węglowym, dopóki kwas węglowy, wydostający się w górnej części zbiornika, nie będzie miał smaku jaki ma, kiedy wydziela się z piwa, które w ciągu kilku miesięcy leżało w piwnicy. Postępowanie w istocie swej jest zupełnie podobne do metod stosowanych dotychczas. Różnica polega na tem, że proces dojrzewania zostaje przyspieszony.

Przyspieszenie to nie wpływa ujemnie na jakość piwa. Piwo, wyrabiane przy zastosowaniu systemu Nathana w ciągu 10 do 15 dni, nie różni się wcale swym smakiem, od piw, które pozostają w ciągu kilku miesięcy w piwnicy zanim dojrzeją. Z chwilą, gdy piwo osiągnęło maksymalny stopień fermentacji, zostaje ono ochładzane do 1° lub 2°. Następnie w ciągu 24 godzin nasyca się je kwasem węglowym, poczem pozostawia się je w spokoju, by pozwolić resztkom drożdży na osadzenie się i w ten sposób ostatecznie oczyścić piwo.

Jak z powyższego widać, fermentacja i wykańczanie piwa odbywa się w tym samym Hansenie. Cały przebieg pracy opisanej powyżej, zależnie od mocy piwa, trwa od 10 do 12 dni.

Piwo zostaje następnie obciągane w sposób zwykły, przechodząc przez filtr i pozostając stale pod ciśnieniem 0,6 do 0,7 atmosfery.

Korzyści wynikające z zastosowania systemu Nathana są liczne i nie ulegają żadnej wątpliwości. Można je streścić w sposób następujący:

1) Minimum czasu. Czas produkcji piwa odpowiada gęstości piwa, wyrażonej w stopniach Ballinga. Piwo 12° Ballinga będzie wymagało 12 dni dla swej produkcji, licząc od dnia warzenia, kończąc na obciągu.

2) Minimum miejsca. Wyższość systemu Nathana pod tym względem nad dawnemi metodami najlepiej daje się przedstawić na przykładzie: Inż. J. Broes, opisując browar w Bruges, w którym zostały wprowadzone urządzenia Nathana, pisze: „Mamy 17 zbiorników o pojemności 200 Htl. każdy. Teoretycznie moglibyśmy z łatwością produkować 81. 600 htl. rocznie. W rzeczywistości wytwarzamy od 55 do 60.000 Htl. By wyprodukować podobną ilość piwa dawnemi metodami, należałoby mieć trzy razy więcej zbiorników dla przechowywania piwa i dla fermentacji, nie mówiąc o tem, że piwo pozostawałoby w piwnicy od 40 do 60 dni".

3) Minimum zaników. Ponieważ piwo pozostaje stale w tym samym zbiorniku, niema wcale strat, które zwykle bywają przy przelewaniu, podobnież niema żadnych strat, powodowanych przez parowanie w osadniku, który jest hermetycznie zamknięty.

4) Minimum robocizny. Browar o rocznej produkcji 30.000 hl. potrzebuje tylko jednego piwowara z pomocnikiem. Przykład najlepiej obrazuje, jak wielką jest oszczędność na robociźnie przy zastosowaniu

systemu Nathana. Wspomniany już inż. Jos. Broes, opisując browar w Bruges pisze:

„Mając tylko 17 zbiorników nie jesteśmy zmuszeni czyścić 68, a taka byłaby ich liczba, gdybyśmy produkowali piwo dawnemi sposobami, chcąc osiągnąć naszą obecną wydajność; zważywszy, iż byłaby potrzebna nie tylko większa ilość zbiorników fermentacyjnych ale i zbiorników dla przechowywania piwa, których system Nathana wcale nie zna. Śrutowanie i czyszczenie słodu, warzenie, ochładzanie, regulowanie fermentacji, czyszczenie zbiorników, obciąganie piwa, oczyszczanie kwasu węglowego, utrzymywanie porządku w browarze i zarząd techniczny... ogółem zatrudnia 16 osób przy produkcji, która w roku 1924 dała 42.000 Htl. piwa i 50.000 kg. kwasu węglowego".

5) Minimum przyrządów. Punkt ten został dostatecznie omówiony.

6) Minimum energji zużytej na chłodzenie. Zważywszy, że zbiorniki są izolowane i ochładzane każdy oddzielnie, realizuje się oszczędność wynoszącą 50% na kosztach chłodzenia w porównaniu z dawnemi metodami.

7) Minimum możliwości zakażenia. Piwo podczas całego przebiegu pracy styka się jedynie z wyjałowionem powietrzem.

8) Dochody z kwasu węglowego. Przeciętnie otrzymuje się z brzeczki o 11° Ballinga na hektolitr 1½ kg. CO_2. O korzyściach wynikających z tego tak pisze wzmiankowany inż. J. Broes: „Licząc 1,50 fr. za kg. CO_2, otrzymamy przy rocznej produkcji 100.000 Htl. dochód 225.000 fr., co wystarcza na opłacenie całego personelu zatrudnionego w browarze".

9) Oszczędność na surowcach. Oszczędza się najmniej 5% na słodzie, zważywszy, iż piwa produkowane systemem Nathana o mocy 10° do 11,5° Ballinga posiadają właściwości piw 12° produkowanych dawnym sposobem.

Po wojnie urządzenia systemu Nathana zostały wprowadzone w 24 browarach znajdujących się w najrozmaitszych najbardziej nawet egzotycznych częściach świata, że wymienimy browary w Kongo belgijskiem i w Mexico-city, nie mówiąc o całym szeregu browarów znajdujących się we Włoszech, Hiszpanji, Francji, Niemczech, Belgji, Anglji, Szwajcarji i t. d. Prędkie rozpowszechnienie się systemu Nathana w ostatnich latach świadczy o tem, że korzyści wynikające z jego zastosowania są tak widoczne, iż nawet w okresie kryzysu gospodarczego przeżywanego w obecnej chwli przez całą Europę nie zawahano się wprowadzić tak poważnych inwestycji.

Z zagranicznego handlu chmielem.

W numerze ósmym Przemysłu Piwowarskiego z zeszłego roku w artykule pod tytułem „Krytyka działalności i uchwał Międzynaodowego Kongresu Plantatorów chmielu" omówiliśmy zatarg, jaki znalazł swój wyraz w piśmiennictwie zawodowem, na tle oceny obejmującej całokształt światowej wytwórczości chmielu za rok 1925.

Wystąpienie inżyniera Vermeulen'a, redaktora działu chmielowego w „Le Petit Journal du Brasseur" naraziło go na bardzo ostre napaści, które swą formą przypominają najostrzejsze momenty walki politycznej podczas wyborów w krajach o ustroju parlamentarnym. Dosyć dziwnie brzmią na łamach pisma zawodowego takie słowa jak „zbir" (goujat), a jednak słowo to zostało użyte przez przedstawiciela jednej z firm chmielowych w Alost w stosunku do p. Vermeulen'a.

Sprawa najbardziej dotyczy browarów o fermentacji górnej, ale jest ciekawą dla wszystkich, którzy mają do czynienia z przemysłem piwowarskim, ponieważ rzuca ciekawe światło na działalność spekulantów chmielowych, która nie zawsze idzie równolegle z innteresami piwowarstwa.

W okólniku, rozesłanym do browarów, wspomniana firma chmielowa w następujący sposób tłomaczy wystąpienie inżyniera Vermeulain'a, „tego zbira", jak go nazywa:

„Postępowanie to ma na celu wywołanie nieufności ze strony piwowarów i zdezorjentowanie ich co do położenia gospodarczego na rynku chmielowym, które wymaga, by płacono plantatorom wyższe ceny dla umożliwienia odbudowy plantacji zniszczonych w roku 1922, co jedynie mogłoby ponownie przywrócić równowagę pomiędzy wytwórczością a spożyciem".

W numerze z 4 grudnia 1925 roku „Le Petit Journal du Brasseur" ukazał się list wspomnianego przedstawiciela firmy chmielowej w sprawie oceny zbiorów chmielu. W liście tym pisze on: „Dobre ceny zachęcają plantatorów do odbudowy zburzonych plantacji. Co zaś się tyczy cen bardziej wygórowanych są one wynikiem popytu i podaży. A właśnie przez zniszczenie tysięcy hektarów plantacji chmielowych i z powodu wzrostu spożycia piwa chmielowy rynek na kontynencie Europy jest wyczerpany a cały nadmiar angielski i amerykański pójdzie do warzelni przed zbiorami 1926 roku. Już importujemy prócz chmielu amerykańskiego chmiel angielski z 1922 — 1924 roku. Zapotrzebowanie to będzie wzrastało stale".

Nieco dalej czytamy, że uprawa chmielu od 1913 roku zmniejszyła się ze 101.103 ha do 53.454 ha co oznacza stratę 47.649 ha.

„Le Petit Journal du Bresseur", który zamieścił na swych łamach list ten i okólnik w bardzo objektywny sposób, nie obniżając się do poziomu dyskusji, na jakim stanął oponent, zauważa, że rzeczywiście istnieje pewien deficyt, dotyczący chmielu, potrzebnego do wyrobu piwa o fermentacji dolnej. Ale ten deficyt był bardzo zręcznie wyzyskany przez kupców, grających na haussę, którzy wyśrubowali do fantastycznej wysokości nawet ceny chmielu, używanego do wyrobu piwa o fermentacji górnej, chociaż tego gatunku chmielu jest poddostatkiem.

Wiadomości podane przez „Le Petit Journal du Brasseur" posiadają charakter rewelacji, demaskujących dosyć nierzęczne postępowanie występującej tu firmy chmielowej. W tym samym czasie kiedy pisze ona list do „Le Petit Journal du Brasseur", w którym podkreśla deficyt chmielowy i fakt, że cała wytwórczość i zapasy angielskie i amerykańskie zostaną pochłonięte jeszcze przed kampanją 1926 roku, w tym samym czasie taż sama firma skreśliła list do wydawcy „The Kentish Observer", w którym zupełnie inaczej przedstawia całą sprawę.

Słowa użyte nie wymagają komentarzy: „Pytam się, — czy wasz kraj i Ameryka są naprawdę krajami które rozumieją się na interesie. Dlaczego produkować w zbyt wielkiej ilości produkt o ograniczonym tylko popycie... Anglja i Ameryka uprawiają każda z nich o 10.000 akrów za dużo chmielu. Gdyby wasi plantatorzy tak rozumieli się na interesie, jak wasi piwowarzy, gdyby amerykanie byli wierni zasadzie prohibicji, sytuacja chmielowa w Anglji i Ameryce nie byłaby tak opłakana".

Podając powyższy list „Le Petit Journal du Brasseur" zauważa: „List ten jest jeszcze jednym dowodem, że nie należy przewidywać braku chmielu". Kierownik syndykatu plantatorów angielskich skonstatował jeszcze w lutym 1925 roku, że sytuacja jest niepokojąca, ponieważ według jego oceny w październiku 1925 roku zapasy Anglji będą wystarczały na dwa lata.

W chwili obecnej w rękach plantatorów angielskich znajduje się jeszcze przeszło 100.000 ctn. z roku 1924.

Odpowiadając na list wspomnianej firmy chmielowej, inżynier Vermeulain pisze: „Wówczas, gdy piwowarzy odegraliby rolę dobrowolnie gilotynowanych, jedna z firm chmielowych stara się przekonać plantatorów angielskich i amerykańskich, by w swych krajach zmniejszyli tereny, znajdujące się pod uprawą chmielu o 20.000 akrów. Czy wiecie co to znaczy? to oznacza deficyt 200 do 250 tysięcy ctn. chmielu potrzebnego w znacznej części dla browarów fermentacji górnej".

Redakcja „Le Petit Journal du Brasseur" od siebie dodaje: „Dwudziestego października pozostawało jeszcze w Anglji 107.444 ctws. (109.055 ctn. 50-cio kilogramowych) niesprzedanego chmielu z roku 1924. To wykazuje, że wszelkie obawy, co do braku chmielu są płonne. Ilość ta wystarczyłaby w zupełności, by pokryć całe zapotrzebowanie browarów belgijskich na 3 lata, nie mówiąc o ogromnych ilościach chmielu z roku 1925, który znajduje się jeszcze w syndykacie".

Organ belgijski zajmuje wyraźne stanowisko zwracając się do swych czytelników z następującą radą: „Zachowajcie zmną krew; nie spekulujcie, kupujcie w miarę potrzeby. Być może, że zapłacicie drogo za wasz chmiel, dzięki grającym na haussę, ale zapłacilibyście jeszcze drożej, gdybyście im szli na rękę!

Z przywileju Króla Zygmunta III-go

z dnia 16 XI 1599 r.

dla piwowarów nowej Warszawy.

Przywileje, nadawane cechom miały na celu zapewnienie monopolu na wyrób pewnych produktów i dlatego zazwyczaj zawierały klauzule karne, pozwalające na ściganie „przeszkodników", którzy wbrew prawu ośmielili się współzawodniczyć z zrzeszonymi rzemieślnikami, wytwarzając produkty, wchodzące w zakres wyłącznej działalności cechów. Przywilej Zygmunta III-go z roku 1599 jest pod tym względem wyjątkiem, bo nie zapewnia cechom prawa wyłącznej produkcji. Dalsza różnica tego dokumentu z innemi przywilejami polega na tem, że dotyczy on nie tylko piwowarów, ale i szynkarzy.

Na rozszerzenie prawa wyrobu piwa poza organizacją cechową wpłynęły względy skarbowe.

Odnośny ustęp brzmi jak następuje: „Gdysz po po wszystkiem Xięstwie tym Mazowieckim we wszystkich miastach y miasteczkach, y tu w Starym Mieście wolno pospolitemu człowiekowi, mieszczanom, tak rzemieślnikom, jako i inszym piwo robicz, chociasz jest słodownicze bractwo albo cech, a to dla

pożytku pospoltego, czo y dekretem Królia Jego Mości tak Miastu Staremu, jako też i temu Nowei Warszawie przysondzono jest świeżej pamienczi, a to osobliwie dla dworu, ktemu seymów i ziazdów y pożytku skarbowego Kr. Jego Mczi".

„Pożytek pospolity" o którym jest mowa w przywileju zdaje się odgrywał mniejszą rolę w tej tak ważnej dla cechów sprawie... W postanowieniach przywileju Zygmunta III kryły się w zarodku przyczyny, które prędzej czy później musiały doprowadzić do upadku cechu. Wprawdzie późniejsze przywileje zapewniały piwowarom opiekę i dawały nie tylko prawo ale nawet nakazywały, jak np. przywilej Jana Kazimierza, ściganie „przeszkodników" ale w rzeczywistości przywileje te sprzeczne w swej istocie istniały jednocześnie i zdrowe zasady jednych były niweczone przez błędne podstawy drugich, uniemożliwiając wszelką kontrolę nad wytwórczością.

Art. I przywileju Zygmunta III wymienia obowiązki „braci" cechowych w stosunku do kościoła: „chcemy mieć aby wszyscy braczia tego bracztwa koczmarskiego byli przy obrzędach, exekwiach czasu suchych dni y inszego wszelkiego czasu". Jak wspominaliśmy przywilej dotyczył piwowarów i szynkarzy dlatego jest mowa o bractwie kaczmarskiem".

Nieobecność podczas uroczystości kościelnych była karana grzywną „jednego pulgroszka". Podczas pogrzebu „braczia młodszy" winni „mary noszicz". Za uchylenie się od tego obowiązku art. I przywileju przewiduje karę „wremba wosku".

„W Octawę i w dzień Ciała Bożego" dwaj młodsi bracia nieśli świece przed Najświętszym Sakramentem a którzy byli „sposobniejszy do tego, mają tegosz czasu Octawy zboino się stawić". Nakaz ten zostaje lakonicznie wyjaśniony „uchowaj Boże jakiej potrzeby".

W obawie by „braczia" starsi i młodsi „sposobniejszy do tego" nie unieśli się jednak zbytnią wojowniczością, przywilej w art. 3-im zarządza pewne środki ostrożności, wyraźnie zapowiadając „aby żeden brat nieśmiał z bronią chodzić do cechu, ale gdy ma wniść do cechu, ma iść bez broni".

Najwidoczniej zebrania cechowe w owych czasach nie zawsze bywały spokojne i nie wszyscy „braczia" byli łagodnego usposobienia, bo art. 3 zaleca „uczciwie y skromnie się zachowacz bez swarów y uszczypliwych słówek, przegróżek pod winą wremba wosku".

Przewidując możliwość poważniejszych starć pomiędzy członkami cechu przywilej w art. 3 orzeka: „Jeżeliby który brat wschadce albo przy sprawie drugiego słowem obraził winien bendzie dacz wrąb wosku".

W wypadkach gdy słowo było niedość ważkim argumentem, przeciwnicy w owych czasach, jak widać z art. 14 przywileju, najwidoczniej robili czasami podobnie jak i dzisiaj bezowocne próby załatwienia sporu za pomocą siły. Art. 14 przywileju jest przeciwny tego rodzaju popisom podczas posiedzeń i surowo je zakazuje: „Jeśliby, czego Boże uchowai, obraził ręką winien dać będzie za winę pułkamienia wosku, stronie nagrodzicz y przeiednać".

Art. 5, 6 i 7 przywileju omawiają wzajemne stosunki majstra do czeladnika i ucznia. Czas nauki ma trwać dwa lata: „A gdy się wysłuży i dosyć uczyni, ma wendrować dwie leczie dopiero za mistrza ma bycz przyjęty".

W chwili wyzwalania „takowemu słudze albo czeladnikowi" mistrz pownien dać sumę „groszy szescznaście" prócz tego w naturze należą mu się „nowe trzewiki" i „faska piwa". Wyzwoliny były i wtedy uroczystością cechową; „brat", którego czeladnik został wyzwolony, „mistrzom i braczioṁ" musiał postawić w czasie „zchaczki" „czwiercz piwa".

Koszta wpisania do rejestru cechowego ponosił mistrz „gdy już uczeń takowy dosycz uczyni". Za wpisanie płacono „pulgrosza".

Towarzysz, który wyruszył w podróż „wendrowacz" a potrzebował świadectwa, „ma miecz ilsty, ale zań powinien dacz do skrzynki groszy piętnaście a pisarzowi dwa".

Nie należy zapominać, że dokumenty ówczesne były pisane pięknem pismem ozdobnem, a wyglądem swym przypominały jeszcze średniowieczne księgi pracowicie przez mnichów w klasztorach wypisywane i zdobione.

(Dokończenie nastąpi).

PIWOWARSTWO NA ŁOTWIE.

W 1924 r. importowano na Łotwę 144,4 tony chmielu o wartości 571.101 łatów (złotych). Import z poszczególnych państw był następujący:

	kg.	o wartości łat (zł.)	
Z Niemiec	104.394	490.433	85,7%
„ Anglji.	1.645	2.556	0,4%
„ Litwy.	12.249	19.032	3,5%
„ Gdańska.	11,782	12.741	2,1%
„ Polski.	3.765	4.212	0,8%
„ Czechosłowacji . .	3.106	16.778	3,1%
„ Danji	984	1.225	0,2%
„ Ameryki.	6.237	23.217	4,1%
„ Holandji	235	907	0,1%
Ogółem	144.397	571.101	100%

Łotwa importuje przeważnie chmiel bawarski, gdyż browary innych gatunków nie używają; chmiel polski i czechosłowacki jest używany wyłącznie przez włościan, ewentualnie w gorzelnictwie potajemnem.

Import chmielu w r. 1924 był nadspodziewanie wysoki, gdyż pozostawały jeszcze znaczne zapasy sprowadzonego w 1923 r. chmielu. W związku ze zmniejszeniem produkcji piwa na Łotwie na składach browarów pozostają olbrzymie, jak na Łotwę, zapasy chmielu, sfery kompetentne obliczają je w końcu listopada na 160 ton, t. j. pozostał nie tylko przywieziony w 1924 r. chmiel, lecz nawet i pewna część importowanego w 1923 r.

Zapasów tych wystarczyć może przy obecnych warunkach conajmniej na 5 — 6 lat; urządzenia techniczne (specjalne cylindry) pozwalają przechowywać nagromadzone zapasy w ciągu kilku lat.

W związku z wejściem w życie w marcu r. b. uchwalonej w 1924 r. przez sejm łotewski Ustawy o walce z alkoholem (wyszynk i sprzedaż win, wódek i piwa dozwolone są do g. 10 wieczorem, w dnie przedświąteczne do południa, w dnie zaś świąteczne i w dnie poboru do wojska sprzedaż i wyszynk zakazane są całkowicie) produkcja piwa zmniejszyła się w 1925 r. prawie o 50%.

Dane odnośne są:

	Ilość browarów	Wyprodukowano: piwa w litr.	porteru w litr.
1922 r. . .	102	5.239.227	4.023
1923 „ . .	50	10.179.500	12.088
1924 „ . .	45	12.873.802	4.499
1925 „ . .	45	3.757.690	—

Wobec znacznego zmniejszenia się produkcji— 8 browarów zamknięto, reszta znacznie zredukowała produkcję. Aby móc opłacić wydatki, związane z kontrolą rządową oraz akcyzą — browary muszą przerabiać dziennie minimum 16 ton słodu. Nie mogąc rachować na sprzedaż wyprodukowanego piwa w kraju, browary przez pewien czas eksportowały piwo do Anglji — jednakże bez powodzenia. Skutkiem tego z końcem roku większość browarów pozostałych ma być również zlikwidowana.

W związku z wprowadzeniem ograniczeń, co do sprzedaży i wyszynku trunków, na Łotwie znacznie wzrosła produkcja domowego piwa oraz potajemne gorzelnictwo, w których używane są wyłącznie tańsze gatunki sprowadzonego na Łotwę chmielu — polskiego i czeskiego.

Z tego powodu można byłoby liczyć na pewien, aczkolwiek bardzo nieznaczny import z Polski, gdyby nie to, że właściciele nagromadzonych zapasów niewątpliwie zaczną obniżać ceny, prawie, że uniemożliwiając w ten sposób import do Łotwy z zagranicy.

Dotychczas sprowadzany z Polski chmiel nie był tu dobrze widziany — nadchodziły przeważnie naj-

gorsze gatunki polskiego chmielu, który nie mógł w żaden sposób konkurować z bawarskim, znanym i używanym przez browary od wielu lat.

Przeciętne ceny chmielu bawarskiego w dobrym gatunku:

Urodzaj	1921 r.	5 dolarów	za 50 kg.
„	1922 „	20 „	„
„	1923 „	45 „	„
„	1924 „	70 „	„
„	1925 „	100 „	„

Cło na chmiel wynosi:
chmiel brutto 2 łaty (złote) za 1 kg.
ekstrakt 6 „ „ „ 1 „

ZBIORY JĘCZMIENIA W R. 1925.

Przewidywania nasze, które podaliśmy w numerze 3 „Przemysłu Piwowarskiego", z roku 1925, oceniające zbiory tegoroczne jęczmienia na 16.630.000 q., były bliskie prawdy, jak widać z ostatnich danych, ogłoszonych przez Główny Urząd Statystyczny, który tegoroczne zbiory jęczmienia oblicza na 16.722.800 q.

Z danych statystycznych Międzynarodowego Instytutu Rolnictwa w Rzymie, dotyczących produkcji wszechświatowej wynika, iż obliczenia z przed 2—3 miesięcy zmieniły się o tyle, że Kanada i Argentyna dały zbiory obfitsze niż oczekiwano, Australja natomiast została dotknięta nieurodzajem.

W miljonach q. (100 kg.) zestawienie urodzaju jączmienia za rok 1925, przedstawia się jak następuje:

Europa	137,2 q.
Kanada	24,7
Stany Zjednoczone	49,3
Argentyna	2,9
Azja	26,3
Afryka	22,2

Produkcja tegoroczna była bardzo obfita, pomimo deficytów w Stanach Zjednoczonych, Indjach Brytyjskich i Australji. Deficyty te zostały wyrównane przez urodzaje w Europie, Kanadzie i Argentynie.

Pomimo tak świetnych urodzajów zniżka cen następowała bardzo opornie, głównie na skutek spekulacji giełd amerykańskich. W połowie sierpnia jednak zjawiła się tendencja zniżkowa, która trwała do końca września, poczem nastąpiła ponowna zwyżka, na którą w znacznej mierze wpłynęły dokładniejsze dane, dotyczące zbiorów rosyjskich i argentyńskich. Nagła zwyżka cen na naszym rynku była spowodowana wahaniami waluty.

Pomimo świetnych urodzajów wszchświatowych wywóz nasz przedstawiał się zupełnie zadawalniająco.

Według obliczeń sfer kompetentnych pod względem eksportu pszenicy już dobiegliśmy kresu, co się tyczy jęczmienia mamy dziś jeszcze znaczne nadwyżki po uwzględnieniu miejscowego zapotrzebowania.

Wywóz jęczmienia przedstawia się następująco w tysiącach q.:

Sierpień	35,0 q.
Wrzesień	113,0
Październik	270,1
Listopad	256,4

W okresie wymienionych 4-ch miesięcy (sierpień — listopad) wywieźliśmy 106,1 tys. q. do Niemiec, 223,1 tys. q. do Czechosłowacji, 191,5 tys. q. do Belgji, 530 tys. q. do Danji i 21,9 tys. q. do Anglji.

Przegląd prasy

Bulletin des Halles. Sytuacja ekonomiczna piwowarstwa we Francji.

Musimy się liczyć w tym roku z bardzo znacznem zmiejszeniem produkcji, które równa się prawie miljonowi hektolitrów, co stanowi $^{1}/_{15}$ całego dotychczasowego spożycia. Przyczyniły się do tego w pierwszym rzędzie niepogody.

Le Petit Journal du Brasseur. Organ federacji niemieckich robotników, zatrudnionych w przemyśle spożywczym jak podaje „Le Petit Journal du Brasseur", zamieścił artykuł, dotyczący działalności browarów położonych nad Renem i w Westfalji. Niektóre ustępy tego artykułu posiadają znaczenie ogólniejsze.

Dane statystyczne wskazują na koncentrację w niemieckiem przemyśle piwowarskim.

W roku 1920 — 21 istniało w omawianym okręgu 96 browarów wyrabiających 2.247.311 Htl. Produkcja przeciętna wynosiła 23.408 Htl.

W roku 1922 — 23 liczba browarów zmniejszyła się do 82. Produkcja wzrosła do 3.901.535 Htl.

W roku 1924 — 25 było już tylko 73 browary o łącznej produkcji 4.163.172 Htl. Przeciętnie na browar wypadało 57.029 Htl.

W ciągu 5 lat liczba browarów zmniejszyła się o 24%, wówczas gdy ogólna produkcja wzrosła o 85,3%.

Brauer und Hapfen Zeitung. W roku 1924 produkcja piwa na Węgrzech dała 501.478 Htl., czyli znacznie mniej niż wynosi zdolność produkcyjna tamtejszych browarów. Wywieziono 1.806 Htl. głównie do Włoch. Należy zaznaczyć, iż znaczna część browarów musiała zająć się wyrobem pobocznych produktów, (lód, czekolada i cukierki) chcąc w ten sposób wyzyskać w pełni swój personel i swe urządzenie.

Le Petit Journal du Brasseur. Senator amerykański Cabell Bruce (Maryland), ogłosił w jednem z pism w Stanach Zjednoczonych artykuł, w którym podaje zastraszające cyfry: w r. 1921 koszt urzędników prohibicyjnych wynosił 6 mil. dol., 8 mil. w r. 1924, 10 mil. w 1925. Koszt utrzymania floty pilnującej wybrzeży wynosił 12 mil. w 1924 r., a 8 mil. w 1925 r. Prócz tego skarb stracił bardzo poważne sumy, jakie pobierał w postaci podatków od alkoholu i piwa, w roku 1919 podatki te dały 444 mil. dolarów.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Nominacja dyrektora departamentu akcyz i monopoli w Min. Skarbu.

Na miejsce ś. p. Dr. Głowackiego, został mianowany na stanowisko dyrektora dep. akcyz i monopolów p. Dr. Emil Kwiatkowski, dotychczasowy dyrektor Lwowskiej Izby Skarbowej.

Termin płatności świadectw przemysłowych został przedłużony do 15 stycznia r. b.

Zmiany w rozporządzeniu

z dnia 25 sierpnia 1924 r. w przedmiocie wykonania ustawy z dnia 12 czerwca 1924 r., o opodatkowaniu piwa.

Rozporządzeniem Ministra Skarbu z dnia 21 grudnia 1925 r. uległo zmianie brzemienie kilku artykułów rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 25 sierpnia 1924 roku.

Artykuły te podajemy poniżej z uwzględnieniem dokonanych przez Ministerstwo Skarbu zmian:

Art. 4: otrzymuje brzmienie następujące:

„Podstawę do odróżnienia piwa pełnego, piwa dubeltowego i piwa mocnego stanowi zawartość w piwie ciał stałych, rozpuszczalnych, pochodzących z użycia słodu i cukru (zawartość ekstraktu) odniesiona do odpowiadającej temu piwu brzeczki podstawowej niesfermentowanej (po wychłodzeniu) i wyrażona w stopniach cukromierza przy ciepłocie normalnej + 20° C. = + 16° R. Przepisy o używaniu cukromierzy zawarte są w załączniku E do § 72.

Do 31 grudnia 1929 r. zezwala się na używanie cukromierzy używanych dotychczas a legalizowanych przy ciepłocie normalnej + 17½° C. = + 14° R".

Ustęp 4. Art. 53 otrzymuje brzmienie następujące:

„Zawartość ekstraktu oznacza przedsiębiorca browaru w procentach wagowych brzeczki za pomocą urzędownie ocechowanego cukromierza przy temperaturze + 16° R. = + 20° C. względnie".

Art. 67 otrzymuje brzmienie następujące:

„Inne naczynia, przeznaczone do wywozu piwa, których wzory winien przedsiębiorca przedłożyć, należy zgłaszać inspektorowi, za pomocą wykazu sporządzonego w sposób wskazany we wzorze Nr. 11. Inspektor sprawdzi je i zaznaczy wynik sprawdzenia w wykazie.

W składach hurtowych wolno spuszczać piwo z beczek, otrzymanych z browaru do mniejszych naczyć tylko za piśmiennem upoważnieniem przedsiębiorcy browaru. W takich wypadkach należy zaznaczać, na naczyniach, napełnionych w składzie, firmę i adres składu. Nie zabrania się przytem oznaczać na etykietach lub w inny sposób również firmę browaru, z którego spuszczone piwo pochodzi.

W miejscach wyszynku wolno podawać piwo tylko w takich naczynach, na których uwidoczniono pojemność w litrach i jego częściach dziesiętnych. Na szklankach pojemność ma być zaznaczona kreską trawioną, do której musi sięgać piwo podawane

z większego naczynia (beczki, syfonu, i t. p.) bez piany".

Ustęp 3. Art. 73 otrzymuje brzmienie następujące:

„Obliczanie wysokości zaniku odbywa się stale, co trzy lata, częściej tylko wówczas, gdyby zachodzące szczególne okoliczności tego wymagały. Na podstawie tego obliczenia i wyników sprawdzenia zapasów ustala się corocznie dla każdego browaru normę dopuszczalnych zaników".

Art. 6, załącznika C otrzymuje brzmienie następujące:

„Najwierniejszym wskaźnikiem ubytku od parowania służy różnica w zawartości ekstraktu według wskazań cukromierza przy ciepłocie + 16° R. (+20° C.), względnie w brzeczce gorącej przy spuszczeniu z panwi, a w brzeczce ostudzonej, spuszczonej do kadzi fermentacyjnej, t. j. w brzeczce zarodowej. Im ta różnica jest większa, tym większym być musi ubytek od parowania albowiem gęstość brzeczki t. j. większa zawartość w niej ekstraktu jest w prostym stosunku do ilości wody wyparowanej przy studzeniu brzeczki".

§ 3, załącznika E do § 72 otrzymuje brzmienie następujące:

„Po takiem przygotowaniu bada się niezwłocznie próbę cukromierzem.

W tym celu doprowadza się próbę do ciepłoty + 20° C. (+ 16° R.) względnie + 17½° C. (+ 14° R.). Cukromierz winien mieć podziałkę z dokładnością 0,1% i skalę od 0 do 14, względnie od 13% do 26% wagowych z odstępami podziałki około 1,4 mm, baryszówka powinna mieć średnicę w świetle około 40 mm".

§ 5, załącznika E otrzymuje brzmienie następujące:

„Odmierza się ściśle 500 ctm. sześciennych próby, wylewa się odmierzony płyn do płytkiej miseczki porcelanowej (parownicy), poczem spłukuje się miarę dwukrotnie 10 ctm³ wody, zlewając wypłuczyny do miseczki, następnie odparowuje się próbę małym płomieniem do ⅓ objętości. Należy przytem unikać zagotowania płynu, aby nie dopuścić do ścinania się białka. Po ostygnięciu próby do ciepłoty pokojowej zlewa się ją z powrotem do cylindra kalibrowanego, parownicę opłukuje się wodą i opłuczyny również wlewa się do próby, którą dopełnia się wodą gotowaną do pierwotnej ilości 500 cm³. Potem próbę wstrząsa się dla wymieszania i próbuje się cukromierzem przy ciepłocie + 20° C. = + 16° R., względnie. Ze wskazania cukromierza otrzymuje się rzeczywistą zawartość ekstraktu. (Er.)".

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	30/XII.	27 — 29 zł.
	2/XII.	25 — 25 zł.
Poznań.	30/XII.	28 — 30 zł. wyb.
	2/I.	28 — 30 zł.
	4/I.	27 zł.
Lwów.	29/XII.	23 zł.
	4/I.	23 — 24 zł.
Lublin.	29/XII.	22 zł.
	30/XII.	23 zł.
	4/I.	25 zł.
Lwów.	29/XII.	23 — 24 zł.
	4/I.	23 — 24 zł.
Wilno.	2/I.	25 — 24 zł.
Berlin.	29/XII.	187 — 214 Mk. n.
	4/I.	187 — 214 Mk. n.
Hamburg.	29/XII.	Dunaj 9 80 hfl. Malting barley 9.00 hfl.
	30/XII.	Dunaj 9.20 Malt. barley 8.90. Mocne notowania amerykańskie prawie nie wywarły wpływu na tut. rynek.
	31/XII.	Dunaj 9 10. Molting barley 8.85.
Praga.	29/XII.	wyb. 170 k. č.. rynk. 160 — 165 č.
Chicago.	28/XII.	62 — 74 cts. za bushel.
	29/XII.	78 cts.
	31/XII.	70 — 75 cts.
Winnipeg.	29/XII.	68 cts. za bushel.
	31/XII.	67 cts.

CENY CHMIELU.

Lublin. 2/I. Krajowe i zagraniczne rynki chmielowe bez zmian. Ceny utrzymane.

Lwów. 2/I. Ceny utrzymane przy tendencji silnej. Wyb. 170 dol. I—160 dol.

Norymberga. 30/XII. rynk. 480 — 500 Mk. n.

Zatec. 4/I. Nastrój spokojny. Obroty dzienne nie przewyższają 20 — 30 bel.
Prima 4800 — 4850 k. č., średni 4750 — 4700 k. č.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.

W celu zebrania danych statystycznych **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej,** uprzejmie prosi browary o łaskawe nadesłanie następujących wiadomości:

1) **Ile hektolitrów piwa sprzedał browar w roku 1925,**
   a) **pełnego,**
   b) **dubeltowego,**
   c) **mocnego.**

2) **Ile sprzedał słodu przed zbiorami jęczmienia i ile po zbiorach.**

3) **Ile opłacił podatków bez akcyzy, ubezpieczeń i Kasy chorych i bez rat podatku majątkowego.**